



AKTUELLE WOCHENKARTE

Frohe Ostern...Buona Pasqua...

- Krustentiersuppe mit Sahnehaube und Shrimps € 10,80
- Formaggio di capra su carpaccio di barbabietole € 17,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio
mit Brombeer Vinaigrette, Rucola und gerösteten Walnüssen
- Spaghetti con gamberoni al pomodoro e basilico € 22,50
Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch
in Basilikum - Tomatensauce
- Tagliatelle con ragù di agnello € 22,50
Tagliatelle mit tomatisiertem Lammragout und Rosmarin
- Medaglioni di coda di rospo e calamari alla Livornese € 32,50
Medaillons vom Seeteufel und Calamari mit *Taggiasche* - Oliven
und Kapern in Basilikum Tomatensauce geschmort, Salat und Brot
- Gambero e branzino su letto di bietole e patate € 32,50
Duett von der gebratenen Riesengarnele und Wolfsbarschfilet
auf mediterranem Kartoffel - Mangoldgemüse, Salsa verde
- Variatione d'agnello con melanzane alla "Parmigiana" € 33,50
Variation vom Lammfilet und Lammkotelette vom Grill
auf Süßkartoffelpüree mit Chiantijus und Auberginenröllchen
- Panna cotta mit Rhabarberkompott und Vanillesauce € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

"Tartufo al pistacchio"	€ 9,80
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert	
Crème Brulée mit Gewürz - Zwetschgenkompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis	€ 12,50
Dessertvariation "Bellavista"	€ 14,80
Karamellierter Ziegenkäse mit Zwiebel Walnuss Chutney, confierten Tomaten, Balsamico und Brotchip	€ 15,50